



Lebensmittelrechtliche Vorschriften bei gemeinnützigen Festen und Veranstaltungen

Veranstaltung der Arbeitsgemeinschaft Evangelischer
Haushaltsführungskräfte RP,
Alzey, 23.10.2009

Dr. Sven Gierse

Referat 10422: Grundsatzfragen
der Lebensmittelüberwachung,
Lebensmittel tierischer Herkunft



Gliederung

Feste und Veranstaltungen

Warum Vorschriften?

Rechtlicher Kontext

Anforderungen an den Veranstalter

Anforderungen an die Helfer

Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder

Anforderungen an die einzelnen Arten des
Inverkehrbringens



I. Warum Vorschriften?

Häufig:

Große Zahl Gäste

Keine Profis am Werk

Provisorische Baulichkeiten; Witterung

Nachher will's keiner gewesen sein

II. Rechtlicher Kontext

EU-Basisverordnung zur
Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr.
178/2002

Leitfaden der EU-Kommission (zur VO
(EG) Nr. 852/2004)

II. Rechtlicher Kontext

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Infektionsschutzgesetz

Gaststättengesetz

Fachempfehlungen des Ministeriums
(RP)

Letztendlich: Vor Ort zuständige Behörde
(Kreis, kreisfreie Stadt)



III. Anforderungen an den Veranstalter

Mindestanforderungen betr.

Standplatz

Einrichtung sauber halten

Schutz vor direktem Kundenzugriff

Handwasch- und Spülgelegenheit



III. Anforderungen an den Veranstalter

Mindestanforderungen betr.

Temperaturkontrolle

Besonderheiten bei leicht verderblichen
Lebensmitteln

Entscheidung, ob private Küchen Einsatz
finden

Verantwortung für
Eigenkontrollmaßnahmen + Personal

Infektionsschutzgesetz beachten



IV. Anforderungen an die Helfer

Mindestanforderungen betr.

Grundkenntnisse der Risiken, die mit der jeweiligen Tätigkeit verbunden sind

Personalhygiene

Umgang mit Lebensmitteln + Abfällen

Infektionsschutzgesetz



Kurz angesprochen:

Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder



V. Anforderungen an die einzelnen Arten des Inverkehrbringens

- Kochen im Unterricht (→ wie „privat“)
- Betrieb von Schulcafes,
Pausenverkauf
- Zubereiten von Mahlzeiten durch
Eltern/Personal
- Selbstständige Betreiber, „Caterer“
- Schulfeste



Link zu Fachempfehlungen

http://www.mufv.rlp.de/verbraucherschutz/lebensmittel/merkblaetter_hygiene.html



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Praktische Aspekte zu den rechtlichen Ausführungen

Beispiele und Lösungsvorschläge für häufiger auftretende Fragen und Probleme





Was sind elementare Elemente der Lebensmittelhygiene?

- Tragen von Schutzkleidung
- Händewaschen mit Seife unter fließendem Wasser
- Offene Haare zusammenbinden
- Reinigen der Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte
- Keine Tätigkeiten bei Krankheit
- Abdeckung von kleinen Wunden u. Ä.
- Hygienischer Umgang mit Abfällen



Beispiele der Umsetzung auf Festen

- Einbeziehung der Hygieneelemente in die Planung
- Gemeinsame Besprechung der Anforderungen und deren praktische Umsetzung
- Erstellung/Ausgabe von Checklisten und Informationsblättern



Beispiel der Umsetzung beim gemeinsamen Kochen

- Schutzkleidung wird zentral angeschafft -> Wir-Gefühl
- Schulung über richtige Händereinigung
- Gemeinschaftliches Händewaschen
- Gemeinschaftliche Reinigung während und nach dem Kochen



Kritische Lebensmittel

- Roher Fisch
- Rohe Eier
- Rohes Fleisch
- Kühlpflichtige Speisen -> Kühlkette
- Warmzuhaltende Gerichte
- Durchzugarende Lebensmittel



Beispiele des Ersatzes kritischer Speisen durch risikoärmere Gerichte

- Sahnetorte -> Rührkuchen/Obstkuchen
- Hausgemachte Mayonnaise -> Handelsware/Mayonnaise ohne Eier
- Mettbrötchen -> Schinken-/Wurstbrötchen
- Tiramisu -> Rote Grütze



Wichtige Regeln bei der Zubereitung



- ❑ Geflügelfleisch, Fleisch, Würste, Fisch, Eierspeisen immer durcherhitzen (auch Rind, Lamm...)
- ❑ Beim Heißhalten darauf achten, dass durchgehend $>65^{\circ}\text{C}$ eingehalten werden und dies keinesfalls länger als 3 h erfolgt
- ❑ Die Kühlkette darf bei kühlbedürftigen Speisen nicht unterbrochen werden (auch nicht beim Anbieten!)



Wichtige Regeln bei der Zubereitung

- Bei der Zubereitung von Speisen, wie Kartoffel- oder Nudelsalaten, darauf achten, dass die gegarten Komponenten vor der Weiterverarbeitung heruntergekühlt wurden (Keimvermehrung verhindern)
- Arbeitsgeräte und -Flächen während der Zubereitung regelmäßig reinigen und heikle Schritte klar voneinander trennen (z.B. Salat- und Hähnchenzubereitung)



Anbieten von Speisen

- Durch das Anbieten dürfen die Speisen nicht negativ beeinflusst werden
- Besondere Sorgfalt ist hier bei Festen von Nöten
- Kinder und Jugendliche müssen jedoch auch im Rahmen des gemeinschaftlichen Kochens auf Heiß- und Kalthaltung bei Tisch hingewiesen werden
- Auch der Umgang mit Resten will gelernt sein!



Anbieten von Speisen bei Festen bedeutet daher:

- ❑ Besucher dürfen keinen direkten Zugriff auf die Speisen haben (z.B. Spuckschutz, Abdeckung, Trennwand...)
- ❑ Die Temperaturanforderungen müssen sowohl beim Kühl- als auch beim Heißhalten weiterhin eingehalten werden (z.B. Anbieten auf Eis, in der Auslage befinden sich nur Ansichtsexemplare, die Verkaufsware lagert im Kühlschrank...)



Anbieten von Speisen bei Festen bedeutet daher:

- Die Umgebung muss hygienisch einwandfrei sein (Boden, Überdachung, Witterungsschutz...)
- Um dies beizubehalten, müssen Waschbecken, Spülgelegenheit und Reinigungsutensilien zur Verfügung stehen (Handtücher/Lappen!)
- An die Anwesenheit von Haustieren auf Festen denken!



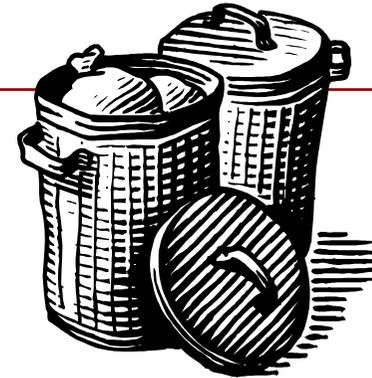
Umgang mit Resten und Abfällen

- Die Schulung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Resten und Abfällen ist für Kinder und Jugendliche von großer Bedeutung
- Prinzipien wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Ethik können hier verdeutlicht werden
- Die Lebensmittelhygiene steht aber gerade beim Kochen mit Kindern, Schwangeren, kranken oder älteren Menschen an erster Stelle!



Umgang mit Resten

- Empfindliche Lebensmittel sind bei Unterbrechung der Kühl- oder Heißhaltekette zu kontrollieren und entweder direkt zu entsorgen oder nach (erneuter) Durcherhitzung unmittelbar zu verzehren
- Das Erwärmen von Resten (gepökelte Produkte, Pilze...) ist eine Kunst für sich und die Kenntnis hierüber schont Ressourcen und Umwelt!



Umgang mit Abfällen

- Kindern und Jugendlichen ist die Bedeutung der regelmäßigen Entfernung der Abfälle aus dem Koch- und Wohnbereich zu verdeutlichen
- Die Unterschiedlichen Entsorgungsmöglichkeiten können funktionell in die Schulungen einbezogen werden (Biomüll, gelber Punkt...)
- Abfälle immer, auch bei Festen, in Behältnissen mit Deckel sammeln und vor dem Zugriff unbefugter (Haustiere) schützen



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Über eine rege Diskussion der
Themen würden wir uns sehr
freuen!

